



28 PIZZA E PASTA ITALIANA
SETTEMBRE 2019
SPECIALE PIZZA
NAPOLETANA



Ciro Salvo

*I recenti riconoscimenti ottenuti dalle sue pizzerie 50 Kalò e 50 Kalò di Londra, hanno ulteriormente accresciuto il successo di **Ciro Salvo**. Per questo pizzaiolo napoletano, abituato a stupire i suoi clienti con impasti ad alta idratazione ma perfettamente rispondenti ai canoni classici della pizza verace, si tratta di un coronamento che premia un lavoro cominciato più di vent'anni fa e che sembra ben lungi dal dirsi compiuto. **Ciro Salvo** rappresenta l'innovazione più rispettosa delle ricette tradizionali di pizza campana, con grande cura nelle materie prime e negli ingredienti scelti.*

Quando si parla di **Ciro Salvo, parliamo di un maestro pizzaiolo che non lascia nulla al caso. La ricetta della sua pizza prevede il pieno rispetto del disciplinare, della pizza napoletana stg ma con una grande bravura nel saperne dosare gli ingredienti. Il risultato è un impasto molto digeribile e saporito. Qual è stato il percorso per arrivare a questa ricetta?**

Ciro Salvo è un maestro pizzaiolo più tradizionalista o innovatore?

L'impasto della pizza non è standardizzabile quindi non esiste una ricetta ma incidono l'esperienza e la sapienza del pizzaiolo. Io sono arrivato ad ottenere il mio prodotto attraverso lo studio delle farine e della lievitazione già circa vent'anni fa, grazie ad una approfondita conoscenza della materia sono riuscito ad esasperare tutti i parametri e gestire tutte le variabili che condizionano la riuscita dell'impasto.

Innovatore della tradizione, cerco di migliorare sempre restando ben saldo nella tradizione.

PIZZA E PASTA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

28 PIZZA E PASTA ITALIANA
SETTEMBRE 2019
SPECIALE PIZZA
NAPOLETANA

Ciro Salvo

*I recenti riconoscimenti ottenuti dalle sue pizzerie 50 Kalò e 50 Kalò di Londra, hanno ulteriormente accresciuto il successo di **Ciro Salvo**. Per questo pizzaiolo napoletano, abituato a stupire i suoi clienti con impasti ad alta idratazione ma perfettamente rispondenti ai canoni classici della pizza verace, si tratta di un coronamento che premia un lavoro cominciato più di vent'anni fa e che sembra ben lungi dal dirsi compiuto. **Ciro Salvo** rappresenta l'innovazione più rispettosa delle ricette tradizionali di pizza campana, con grande cura nelle materie prime e negli ingredienti scelti.*

Quando si parla di **Ciro Salvo, parliamo di un maestro pizzaiolo che non lascia nulla al caso. La ricetta della sua pizza prevede il pieno rispetto del disciplinare, della pizza napoletana stg ma con una grande bravura nel saperne dosare gli ingredienti. Il risultato è un impasto molto digeribile e saporito. Qual è stato il percorso per arrivare a questa ricetta?**

Ciro Salvo è un maestro pizzaiolo più tradizionalista o innovatore?

L'impasto della pizza non è standardizzabile quindi non esiste una ricetta ma incidono l'esperienza e la sapienza del pizzaiolo. Io sono arrivato ad ottenere il mio prodotto attraverso lo studio delle farine e della lievitazione già circa vent'anni fa, grazie ad una approfondita conoscenza della materia sono riuscito ad esasperare tutti i parametri e gestire tutte le variabili che condizionano la riuscita dell'impasto.

Innovatore della tradizione, cerco di migliorare sempre restando ben saldo nella tradizione.

RICETTA

IMPASTO:

1 litro di acqua
1400-1550gr di farina
45-50gr di sale
1-5 gr di lievito di birra

impastare lentamente insieme acqua, farina, sale e lievito lavorare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciare lievitare la massa per 8/12 ore poi formare delle palline di 250gr ciascuna e continuare la lievitazione per almeno altre 8/12 ore.

TOPPING:

80 gr di mozzarella di bufala
Pomodorini gialli del piennolo
80 gr di filetti di tonno
Fagiolini verdi lessati conditi con limone e olio evo

Stendere il panetto di pasta e ricoprire il disco con pomodorini gialli del piennolo tagliati a spicchi e la mozzarella di bufala, cuocere in forno caldo a 450/500° per 60 secondi. Togliere dal forno e aggiungere i filetti di tonno e i fagioli conditi con olio extravergine, sale e limone.

Pizza Tonno e Fagiolini

29

DI

CIRO SALVO

*La Pizza Tonno e Fagiolini, nasce dalla voglia di declinare in pizza un tipico piatto estivo, è un piatto che sazia, ricco di proteine nobili e a basso contenuto di carboidrati, che **Ciro Salvo** mangia spesso dopo l'allenamento in palestra, un piatto facile, fresco e veloce da preparare nelle calde giornate estive e che in questa pizza trova il plus della morbidezza dell'impasto altamente digeribile e dei prodotti del territorio come pomodorini gialli del piennolo e mozzarella di bufala.*

